



Terroir al Límit

Terra de Cuques Blanc 2023

HISTOIRE :

Fondé en 2001 par Eben Sadie, Dominik Huber et Jaume Sabaté, Terroir al Límit s'établit près de Torroja, au cœur du Priorat. Le domaine défend l'expression la plus pure du terroir, travaillant des parcelles d'altitude aux terrasses abruptes, issues de vieilles vignes, parfois centenaires, aux rendements infimes. Dominik Huber s'entoure de Carles Ferré à la vigne, avec une approche artisanale et manuelle, un respect absolu de la plante et un vignoble conduit en biodynamie. En cave, la vinification se fait majoritairement en grappes entières, dans des cuves tronconiques aux fermentations lentes et extractions douces. Tatjana Peceric y œuvre, consolidant une équipe dédiée à l'expression authentique du Priorat. La cuvée Terra de Cuques Blanc («la terre des lucioles») capture l'âme complexe du terroir de Torroja. Les sols de llicorella apportent à la fois tension, minéralité et rondeur. L'année 2023, très sèche et marquée par des vendanges précoces, a donné de faibles rendements, mais les vignes conduites en bio et biodynamie ont bien résisté.

APPELLATION : Priorat
CÉPAGES : 70% Grenache Blanc et
30% Pedro Ximénez
AGE DES VIGNES : 25 à 40 ans
TERROIR : Schiste et argile
ALTITUDE : 400m
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13%
VILLAGE : Torroja

ELEVAGE :
Macération de 5 jours en grappes entières,
puis élevage 8 mois en cuve béton.
10 600 bouteilles produites (mise mars 2024)

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 13 - 15°C



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe légèrement soutenue. Son nez expressif révèle des notes de pollen, d'herbes aromatiques et de fruits jaunes. La bouche est vive, saline et lumineuse, la fraîcheur naturelle équilibrant une matière ample et légèrement texturée. C'est un blanc énergique, précis, à la texture caressante. Le vin exprime des notes d'agrumes mûrs, des herbes méditerranéennes, une minéralité pierreuse et une finale tendue, presque iodée.

ACCORDS :

Sole meunière au citron, risotto aux fruits de mer, poulet rôti à l'estragon, riz de veau et persillade